

Turks brood



Categorieën: Brood

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

300 gram bloem
180 gram water
12 gram verse gist
2 eetlepels olijfolie
4 gram zout

Voor het bestrijken:

ei
bloem
water

Voor de afwerking:

sesamzaadjes
maanzaadjes

Bereiding

Gist oplossen in water en verder met de ingrediënten van het deeg een soepel elastisch deeg kneden.

Laat het deeg 45 minuten afgedekt rijzen op een warme plaats.

Het deeg doorslaan, opbollen en met de handen een langwerpige ovale deegplak vormen en op een bakplaat met bakpapier schikken.

Afgedekt laten rijzen gedurende 30 minuten.

Ondertussen een dik vloeibaar mengsel maken van ei, bloem en water (denk aan een dik pannenkoekenbeslag).

Met de vingertoppen het typische motief aanbrengen in het deeg en bestrijken met het eimengsel.

Licht bestrooien met sesamzaad en maanzaad.

Oven verwarmen op 200 graden.

Bak het brood in 20 à 25 minuten.